40e Année. — Tome LXXVIII N° 2052 Paris, 26 Octobre 1933

REVUE DE VITICULTURE

LE PROBLÈME DES EAUX-DE-VIE FINES DE RAISIN (1)

Technique de la production de belles eaux-de-vie, en partant de n'importe quels cépages.

Nous n'ignorons pas l'énorme distance qui sépare aujourd'hui les trois-six de Béziers ou d'Algérie de nos magnifiques eaux-de-vie des Charentes. Tout en prétendant qu'on pourra, n'importe où, avec n'importe quel cépage, de n'importe quel terroir, et entre les mains de n'importe quel viticulteur, produire de fines eaux-de-vie — et non plus de l'alcool sans plus de valeur que l'alcool d'industrie — nous n'entendons élever aucune espèce de concurrence contre le Cognac.

Celui-ci n'atteint à son parfum inimitable que par un vieillissement de dix ans ou davantage, et un magasinage si prolongé n'est pas à la portée de toutes les bourses ! Le Cognac restera le Cognac, c'est un produit tout à fait à part.

Tout au contraire, nous voulons faire une eau-de-vie blanche consommable *telle quelle* et *tout de suite*, grâce à la pureté initiale de la fermentation et aussi grâce aux parfums vineux qui accompagnent le distillat et qui en feront une véritable *liqueur*, laissant un long et agréable parfum dans la bouche.

En un mot, aucun frais de préparation ni de magasinage, le maximum de simplicité et d'économie, et pourtant la faveur du consommateur, soit au petit verre, soit pour utilisation dans des fruits à l'eau-de-vie, mistelles, etc..., sera suffisante pour que cette production soit rémunératrice.

Aujourd'hui le cours du degré d'alcool dans l'alcool rectifié, quoique supérieur d'environ un franc par litre au degré de l'alcool dans le trois-six de Béziers, est néanmoins bien inférieur au cours du degré d'alcool dans les vins.

Pourquoi ? C'est parce qu'on ne distille dans ce but que des vins tournés ou piqués, des vins qui ne sont plus des *vins*, c'est-à-dire plus admissibles pour la consommation de bouche.

C'est par un véritable abus, par une véritable tromperie qu'on dit toujours « alcools de vin » puisque ces alcools ont pour origine un liquide qui, légalement, n'est plus du vin.

Ne pas oublier en outre que, pour obtenir cette eau-de-vie distinguée, il faut partir absolument d'un vin de *fermentation pure et fraîche*.

Tout le secret de la belle eau-de-vie, de grande valeur, dont on n'élague ni produits de tête, ni produits de queue (comme en Charente), tout ce secret — disons-nous — réside uniquement dans la stérilisation préalable du jus et dans une fermentation pure et fraîche.

(1) Voir *Revue de Viticulture*, nos 2051, page 261.

Il faut la stérilisation préalable avec expulsion à ce moment-là des odeurs de terroir, ou des odeurs de moisissures (oïdium, mildiou, etc...).

Par contre, inversement à ce que l'on pourrait croire, les jus rouges ne sont nullement contre-indiqués pour obtenir des eaux-de-vie de bon et grand parfum.

Avec les vins rouges, le bouquet, que la chaleur a développé dans le moût, se surajoute aux qualités spécifiques de l'eau-de-vie de repasse, et cette superposition donne un produit qui a de grandes qualités particulières.

Nous le répétons, la simple pasteurisation pratiquée sur les jus donne une eau-de-vie qui est déjà comme vieillie au sortir de l'alambic, par conséquent dans les meilleures conditions pour être immédiatement utilisée.

*
* *

Nous avons dit qu'en principe, il sera conforme aux théories économiques modernes de créer de grosses distilleries d'eaux-de-vie, absorbant tous les lots attribués à la distillation obligatoire, ou bien travaillant en totalité leurs propres raisins pour les transformer en eaux-de-vie dans le but d'exonérer leurs voisins de leur obligation de distiller.

Pour que la grande distillerie puisse travailler en toute beauté, il sera préférable qu'elle fasse ses fermentations, et par conséquent ses distillations, pendant les mois froids. Les fermentations sont bien meilleures.

Il y a plusieurs moyens de réaliser ce programme, et particulièrement de conserver les jus pour cette période d'hiver.

On peut les concentrer jusqu'à 35-37 degrés Baumé ;

Ou bien tout simplement les muter à l'acide sulfureux.

Si le petit et le moyen viticulteur préfèrent livrer réellement leur contingent à distiller, le plus simple pour eux sera d'en faire le mutage pour faire la livraison à la demande.

La transformation en sirupeux assurerait aussi la bonne conservation du jus, mais il faudrait acheter une installation spéciale et un générateur. C'est une manière de faire qu'on ne pourra envisager que dans des caves faisant au moins 2.000 hectolitres de récolte.

Par le fait de cet usinage, le prix de livraison du sirupeux pourrait être un peu plus élevé, puisque le distillateur n'aurait qu'à délayer et à mettre en fermentation ; de plus, le transport du sirupeux serait moins coûteux.

Si la distillerie ne se contente pas de faire de l'eau-de-vie, mais si, comme elle en a la latitude, elle désire faire des vins liquoreux vrais, des vins « olozymes », elle pourra faire une offre encore un peu plus élevée si le sirupeux est de belle qualité.

Tandis que pour les jus mutés, c'est à la Distillerie qu'incombera la désulfitation intégrale, et éventuellement une certaine concentration.

Ces considérations auront leur influence sur le prix d'achat, lequel sera diminué de celui du « certificat de distillation » que le distillateur donnera au producteur de vin pour le libérer de son « *obligation de distiller ou de faire distiller* ».

En somme nous croyons que, malgré les frais de transport plus élevés, distillerie et viticulteurs seront presque toujours d'accord pour donner la préférence au mutage. Aussi bien possédons-nous depuis longtemps des appareils de désulfitation capables d'assurer une élimination complète du gaz. C'est indispensable lorsqu'on veut faire de l'eau-de-vie.

Cette désulfitation à la vapeur provoquera une légère concentration, et par conséquent une petite augmentation d'acidité, toujours favorable à la pureté de la fermentation. Elle opèrera aussi la désodorisation des mauvais terroirs.

Dans le cas où la distillerie vendra aux voisins des certificats de distillation, mais n'utilisera que ses propres raisins, elle aura quand même avantage à muter ses propres jus, parce que de cette manière, son matériel distillatoire travaillant 100, 150 ou même 200 jours, au lieu des 20 jours de la vendange, lui coûtera beaucoup moins cher, et ne grèvera plus que très peu le compte d'amortissement de l'usine.

Il s'y joindra d'autres avantages : le chef de fabrication, le chimiste, le fermenteur, le distillateur, auront le temps de se perfectionner et de devenir des virtuoses dans leur spécialité.

D'autre part, ce n'est qu'au bout de quelques mois après la vendange que l'on est bien renseigné sur les résultats de la campagne et sur ce que le marché demande. On aura donc toute facilité de produire des vins liquoreux, au lieu d'eaux-de-vie si les conditions sont plus avantageuses, etc...

Enfin, lorsque la Distillerie Centrale travaillera à ses propres raisins, elle profitera de son organisation industrielle, et particulièrement de son générateur, pour faire, pendant la vendange même, de la belle fermentation pure, en blanc ou en rouge, si la campagne semble déficitaire, et s'il y a avantage à faire du vin plutôt que de l'eau-de-vie.

A ce sujet, nous tenons à rappeler qu'avec notre nouvelle technique de distillation, l'on produira, avec le vin rouge provenant de fermentation pure, des eaux-de-vie plus fruitées et de plus de valeur qu'avec les vins blancs. Il y a là une différence caractérisée avec l'industrie du Cognac.

Distillation d'eaux-de-vie fines

On peut se servir de la méthode charentaise, c'est-à-dire employer le simple alambic à feu nu. On connaît la méthode : la distillation du vin fournit en première passe un distillat dont le degré moyen ne dépasse guère 30 degrés, c'est le brouillis.

Le brouillis est ensuite soumis, dans le même alambic, à l'opération de la « repasse », qui fournit définitivement la belle eau-de-vie, à un degré moyen de 65°. Ces deux opérations se font à allure très lente, 10 à 12 heures pour la distillation, et jusqu'à 14 heures pour la repasse. La production journalière est donc très limitée, et la dépense de combustible est élevée.

Nous sommes parvenu à obtenir des résultats aussi parfaits en opération continue, mais grâce à l'effet merveilleux de notre distillation sous vide. C'est au point que, même avec des vins médiocres, et surtout avec de la lie rouge courante, on peut déjà obtenir des eaux-de-vie riches en parfums œnanthiques et exemptes des odeurs désagréables des eaux-de-vie du Midi.

Lorsqu'on distille comparativement un même vin sous pression atmosphérique, et puis sous vide, l'analyse chimique montre que, quelle que soit la matière première du vin, raisin, pomme, betterave ou mélasse, il y a de trois à quatre fois moins d'éthers dans l'eau-de-vie sous vide que dans l'autre, mais par contre, la qualité est incomparablement plus fine.

Voici pourquoi :

Dès les débuts de notre rectification continue des alcools, nous avions constaté, en effectuant des prises d'échantillon sur les plateaux successifs de notre colonne rectificatrice, que, sur le plateau à 75° G. L., le reflux possédait presque autant d'acidité par litre que le flegme à 40° ; sur le plateau à 80°, l'acidité avait diminué de moitié ; sur le plateau à 85°, il n'y en avait presque plus.

Où était passée l'acidité ?

L'acidité s'était combinée aux acides variés du flegme (tous volatils, puisque provenant de la distillation du vin) pour former des éthers.

Il faut donc atteindre à la fois à 80 degrés G. L. et à l'ébullition pour qu'il y ait *éthérification* des acides.

Dans l'espèce, ces éthers-là viennent s'additionner aux éthers préexistants qui sont dus à la fermentation même.

Or, tandis que les éthers œnanthiques de la fermentation sont très parfumés et très agréables, ceux qui proviennent des acides gras du vin sont franchement déplaisants.

Notre conclusion a été vite tirée : il faut se mettre en position d'obtenir la totalité des éthers de fermentation, et au contraire empêcher l'autre éthérification de se produire. Et puisqu'il faut pour celle-ci à la fois 80 degrés alcooliques, et l'ébullition (laquelle marque 80 degrés centigrades pour cette richesse en alcool), il n'y a qu'à supprimer à tout le moins l'un de ces deux facteurs pour s'opposer à l'éthérification.

C'est bien ce que la pratique a justifié sur nos appareils continus fonctionnant sous vide que nous avons montés à Tunis et à Carcassonne. En faisant fonctionner l'appareil avec un même vin, tantôt sous vide et tantôt sous pression atmosphérique, nous avons obtenu :

	sous-vide	sous press. atmosp.
Grammes d'éthers pour 100 litres d'alcool compté à 100 degrés.....	36 gr. 5	144 gr.

La qualité sous vide était incomparablement supérieure à l'autre.

D'un autre côté, il faut s'arranger pour faire sortir des cellules de levure l'œnanthol, lequel ne distille pas facilement (température d'ébullition 155°). Nous avons encore résolu ce problème-là, au point qu'on nous a dit parfois que c'était trop œnanthique. Défaut agréable, car il est facile d'y remédier par coupage avec une eau-de-vie qui en est privée...

Enfin, notre appareil, tout en étant continu, est construit de telle façon qu'il y a de grands stocks de liquide aux diverses étapes de la distillation, donnant ainsi le temps aux divers composants et parfums de s'associer ou de se métamorphoser aussi bien que dans le simple alambic.

Vins vinés, Apéritifs, Vins liquoreux

On ne manquera pas de faire remarquer qu'à force de faire des eaux-de-vie, fussent-elles de grande qualité, le désencombrement du marché des vins amènera l'encombrement de celui des spiritueux.

Ce n'est pas inévitable, car la distillerie pourra trouver un emploi direct d'une grande partie de ses eaux-de-vie.

D'abord dans le vinage, tel qu'il se produisait chez nos pères : « Brûler une partie de son vin pour enrichir l'autre. »

Le jus désulfité, n'ayant reçu de ce fait qu'une minime concentration, sera mis tel quel en fermentation. Il ne s'agit plus de faire de la concentration, opération qui est assez coûteuse en charbon ; elle sera remplacée par la distillation d'une partie du vin, pour enrichir l'autre partie. La dépense de vapeur est un peu moindre.

Bien des clients pourront préférer ce vin viné au vin de moût concentré. Il a été pasteurisé, donc on y a développé les bouquets habituels que fournit la chaleur, ainsi que le moelleux. Et d'autre part les belles qualités de l'eau-de-vie, tout en garantissant une conservation normale avec les bienfaits du vieillissement en magasin, procureront une distinction toute spéciale à ce vin. L'on remarquera avec satisfaction que le mariage du vin et de cette belle eau-de-vie est *instantané*, même si l'on fait le vinage longtemps après fermentation totale.

Le vin, ainsi viné, sera donc un produit nouveau, qui conquerra vite son débouché propre, grâce à ses qualités d'odeur et de goût tout à la fois. Il participera donc à la solution du problème des débouchés supplémentaires.

Même chose pour les apéritifs. Le jus désulfité, enrichi au degré voulu par la belle eau-de-vie, sera la base nouvelle de l'industrie puissante des apéritifs, à laquelle il apportera un tel cachet de distinction que son essor ne fera pas de doute.

Enfin les vins de liqueur !

Nous ne cessons de déplorer que le Français, à qui la nature a donné le vignoble le plus aristocratique, le plus favorable à la production des vins généreux et distingués, en soit réduit à importer des portos, des malagas, des marsalas et des samos. Tout cela ce sont des débouchés volés à notre vignoble, qui aurait vite fait, grâce aux procédés nouveaux de vinification, de produire des marques françaises d'une qualité bien supérieure.

Ce n'est pas par des barrières douanières que nous mettrons fin à l'envahissement des vins de liqueur étrangers, c'est par la superqualité, laquelle, après cette première victoire, nous permettra à notre tour d'aller battre nos concurrents dans leurs propres pays.

Pour faire réussir ce programme, nous ne demandons pas que l'Etat nous fasse des libéralités, défendues à sa situation financière momentanée.

Mais il ne faut pas non plus d'étatisme, surtout dans des problèmes artistiques comme celui de la production et de la propagande de vins de grande qualité.

Qu'on nous fasse immédiatement grâce de l'article 10 qui est présenté au vote des Chambres. Cet article, nous le répétons, est une pénalisation imméritée, inspirée par un budget aux abois. Mais c'est la plus sotte des fautes !

Il n'y a que l'initiative individuelle qui puisse réussir dans la voie que nous prêchons ; mais elle ne réussira que si le Parlement comprend le véritable intérêt du pays, et qu'à tout le moins, il fasse résolument litière d'entraves fiscales qui ruineraient tout espoir, tout esprit d'entreprise. Que l'Etat « rende la main », comme disent les cavaliers ; c'est la seule manière de nous faire gagner la course et d'arriver rapidement à la prospérité viticole, qui doit être le but suprême.

Ayons l'esprit constructif !

M. Parayre, député, vient de dire à la Chambre : « *Le seul moyen* de sortir de la crise, c'est le faire des sacrifices communs en restreignant la production. »

Mais non ! C'est un moyen inintelligent. Le seul moyen intelligent, c'est d'augmenter les débouchés, par une politique de qualité et d'ingéniosité.

Comment veut-on que les viticulteurs soient contents quand on leur dit :

« Vous distillerez telle et telle proportion de votre récolte ; mais le spiritueux qui en proviendra, vous n'aurez pas le droit d'en rechercher l'écoulement; vous le livrerez obligatoirement à l'Office des Alcools, qui vous le paiera aux 3/5 du prix qu'il en demandera lui-même pour ses ventes. »

Or le prix de rétrocession est de 500 francs. Donc l'Office paiera 300 fr. et là-dessus les frais actuels des distilleries, tous frais généraux compris, sont de 150 francs l'hectanhydre. Il ne reste donc qu'environ 1 fr. 50 pour le degré hectolitre, alors qu'il vaut entre 12 et 15 francs.

Et l'on s'étonne de la grimace des producteurs, et de la persistance avec laquelle ils veulent rejeter cette pilule amère sur leurs concurrents algériens !

Si, au contraire, on se lançait résolument dans les voies que nous venons de recommander, les belles eaux-de-vie et les vins améliorés, alors vins concentrés, vins vinés, vins liquoreux, s'écouleraient à des prix supérieurs à 15 francs le degré-hectolitre. Au lieu de se disputer à qui ne bloquera pas, on demandera au contraire à accaparer cette manufacturation.

Voilà le seul avenir à conquérir pour le bien de tous.

Nous avons dit que les viticulteurs peuvent choisir deux techniques différentes, pour arriver à l'augmentation de degré des vins :

Ou bien la concentration du moût avant fermentation ;

Ou bien fermenter sans concentration, mais distiller un quart ou un tiers du vin, afin que le 3/6 ainsi obtenu soit réintroduit dans la partie non distillée.

L'une et l'autre méthode étant basées sur les principes de purification des jus par la chaleur, principe encore plus nécessaire peut-être pour le vinage que pour la concentration préalable des moûts.

Les deux résultats ne seront pas identiques comme goût ; il y aura des consommateurs fidèles à l'une et à l'autre des deux méthodes. La différence de parfum sera surtout manifeste pour les vins liquoreux, car l'odeur propre à l'eau-de-vie — même employée à 86 degrés — y ressortira plus que dans les vins courants vinés, la proportion d'eau-de-vie ajoutée étant plus importante.

Il semble en tout cas nécessaire et en même temps équitable que les producteurs puissent, au goût de leur clientèle, choisir la première ou la seconde méthode, sans trouver contre eux une barrière fiscale infranchissable.

La voie étant totalement libre du côté de la concentration des moûts, il ne faut pas que le fisc exige des droits de consommation sur l'eau-de-vie employée au vinage. L'alternative serait en effet impossible dans ces conditions-là.

Que l'Etat n'oublie pas qu'il doit protéger toutes les sources de richesses du pays ; si le vinage par l'eau-de-vie (et non plus par de l'alcool) doit faciliter notre concurrence contre les vins liquoreux étrangers ; si, de ce fait, nos propres viticulteurs doivent reconquérir la clientèle française qui, actuellement, favorise l'importation des portos, des malagas, des marsalas, etc..., l'Etat ferait une faute impardonnable en y mettant obstacle par une fiscalité dont il ne tirerait aucun profit, puisque les producteurs se tourneraient du côté de la concentration des moûts, qui est libre d'impôt.

On ne concevrait pas que, pour le mirage d'une perception mort-née, l'Etat fût assez mal avisé pour étouffer tout progrès de ce genre.

Ce ne serait pas seulement favoriser les importateurs étrangers contre les viticulteurs français, ce serait plus grave encore : car, si nos viticulteurs parvenaient à faire mieux que les étrangers dans le sens des vins liquoreux (succès certain d'avance en raison de la supériorité de nos cépages, de notre climat, de nos terroirs et même de nos techniques pastoriennes), nul doute que, peu à peu, ce seraient eux qui parviendraient à exporter à la place des étrangers. Ce serait un revirement total en faveur de notre balance commerciale.

Le fisc exigera peut-être que le 3/6 vineux soit versé en sa présence dans les vins à remonter. Soit ! mais il ne peut faire autrement que de reconnaître la légitimité de cette technique mise en parallèle de la concentration des moûts et arrivant à un enrichissement identique, tout en donnant naissance à des vins de qualités différentes.

C'est à la clientèle qu'il appartient de choisir ce qu'elle préfère ; mais notre viticulture y trouvera un double débouché.

Conclusions

En terminant, nous voulons répéter ce que nous avons dit en débutant. Il n'est nullement question de faire dans le Midi des cognacs, ou des eaux-de-vie façon cognac. Nous voulons, tout au contraire, produire du premier coup une *liqueur* tout de suite utilisable, agréable à boire au petit verre, excellente à incorporer dans les mistelles, les apéritifs, les vins liquoreux, etc...

Tout cela, c'est le résultat d'une pureté de fermentation.

Puisque le projet de loi manifeste sa préférence pour la distillation, allons-y ! Ce sont des eaux-de-vie remarquables que nous obtiendrons, et ce débouché, nouveau dans sa forme et dans ses qualités, sera susceptible d'un grand débouché à l'étranger comme en France. Il sera donc le bienvenu, puisque la crise actuelle est une crise de sous-consommation.

Si le Parlement était bien inspiré, voici ce qu'il devrait dire à la Viticulture :

« Nous vous avons accordé que la consommation de bouche ne puisse acheter que des alcools de fruit, et de ce fait les prix de vos produits sont cinq fois plus élevés que ceux de l'alcool industriel. Mais il serait correct de mériter réellement cette faveur. On ne devrait plus se permettre d'envoyer à la consommation de bouche de l'alcool de vin *rectifié*, mais uniquement des eaux-de-vie *non*

rectifiées, pourvu qu'elles soient assez fines pour satisfaire à tous ses emplois divers. »

C'est le Syndicat régulateur, dont nous avons parlé plus haut, qui devrait imposer cette performance à la corporation, comme devant produire à courte échéance une plus-value prestigieuse à la Viticulture française, et cela sur tous les marchés mondiaux.

Rien ne serait plus légitime que de demander à la loi de rendre cette virtuosité obligatoire, afin d'en obtenir une rapide généralisation. Ce serait très simple : dans la loi nouvelle, dans tous les règlements, le terme « alcool de vin » serait rayé et remplacé par « eaux-de-vie fines ». Il ne serait accordé à la Viticulture que jusqu'au 31 décembre 1936 pour que cette transformation devînt un fait accompli. Du coup, le marasme actuel de la Viticulture serait conjuré.

A l'appui de cette suggestion, ce serait bien le cas de reproduire une phrase prophétique de Dubrunfaut, prise dans la Préface de son livre sur « *l'Art de la Distillation* » (1824) :

« Tel est le bienfait de l'industrie manufacturière, que non seulement elle augmente *la valeur des choses* sur lesquelles elle s'exerce, mais qu'elle en augmente encore considérablement *la consommation*, en variant leurs formes, et en les appropriant par là même *à de nouveaux besoins.* »

E. Barbet.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, consommation et stocks des vins à fin septembre 1933 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Production, stocks et consommation des vins en 1932-1933 (*tableau*). — La vendange en Champagne (E. H.). — Inauguration d'une plaque commémorative en l'honneur de M. Ulysse Gayon à Bouëx (Charente) (Emile Desmay). — A propos des replantations. — L'Exposition générale annuelle des vins de Bourgogne, 18 et 19 novembre 1933.

Situation du marché, sorties, consommation et stocks des vins à fin septembre 1933. — Le *Journal officiel* du 17 octobre a publié les chiffres qui permettent d'établir le tableau suivant :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1932	1931	1932	1931	1932	1931
1. Octobre.....	6.630.011	7.148.522	4.125.930	4.236.485	13.088.148	13.705.383
2. Novembre...	5.453.858	4.820.171	4.301.845	4.334.620	13.660.722	13.435.361
3. Décembre...	4.289.838	3.964.215	3.832.260	3.840.808	13.653.496	13.504.807
	1933	1932	1933	1932	1933	1932
4. Janvier.....	4.400.628	4.076.831	4.044.051	4.095.324	13.759.082	13.174.992
5. Février.....	3.555.620	3.881.371	3.597.645	3.894.959	13.720 681	13.201.605
6. Mars.....	3.690.919	4.342.612	3.411.029	3 609.825	13.626 492	12.938.314
7. Avril.....	3.710.800	4.072.513	4.140.920	4.365.423	13.327.076	12 533.841
8. Mai.....	3.720.622	4.175.073	4.178 348	4.080.055	13.126.739	12.070 900
9. Juin.....	3.617.563	4.781.527	4.412.358	4.327.511	12.568 106	11.848.247
10. Juillet.....	3.360.562	4.410.769	4.170.355	4.468.262	12.338.635	11.870 349
11. Août.....	3.438.311	3 767.364	4.394.936	4.459.080	11.692.305	11.657.945
12. Septembre..	2.925.026	3.002.006	4.327.870	4.205.162	12.605.515	12.247.385
Totaux.....	48.792.746	53.042.917	48.938.547	49.999.203	12.605.515	12.247.385

On voit que pendant l'exercice de 1932-1933, les sorties ont été de 48 millions et demi d'hectolitres environ, contre 53 millions l'an dernier (rappelons que la diminution de récolte était de 10 millions d'hectolitres, par rapport à l'année précédente).

La consommation taxée est, avec 49 millions d'hectolitres environ, en régression de 1 million d'hectolitres sur celle de l'année 1932-33. Les causes : crise générale et aussi diminution du nombre des consommateurs. La qualité inférieure des vins de 1932 y est bien aussi pour quelque chose.

Les stocks du commerce, avec 12 millions et demi d'hectolitres sont supérieures de 400.000 hectolitres à ce qu'ils étaient en fin d'exercice précédent.

Nous reviendrons sur cette situation dans le prochain numéro. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous jouissons en ce moment d'une véritable température d'automne avec soleil chaud ; mais il y a toujours quelques perturbations atmosphériques de courte durée. Ce n'est pas comme d'habitude à cette époque, un beau fixe, pendant un mois et plus. Le mistral a soufflé certains jours avec force et froid, faisant craindre l'arrivée prématurée de l'hiver ; mais le lendemain, c'est le vent du midi, avec une température élevée qui nous rappelle l'été. Ces changements brusques sont bizarres. Ils ne se produisaient pas, il y a quelques années.

Nous avons des variétés de figuiers qui nous donnent encore de bonnes figues. Des poiriers, des pommiers, des cognassiers, même des pruniers fleurissent encore, malgré quelques matinées un peu froides. Le feuillage de la vigne et des arbres fruitiers est toujours très vert comme au mois de septembre. Les pêchers surtout ont le même aspect qu'au printemps.

En ce moment, on n'a pas encore commencé les grands travaux au vignoble qui conserve tout son feuillage. D'ailleurs, beaucoup de terres sont encore trop humides pour pouvoir être labourées. Sur les coteaux et dans les terrains perméables, on peut raccourcir les sarments pour permettre des labeurs superficiels destinés à détruire les mauvaises herbes qui tapissent le sol. C'est un engrais vert qu'on donne au sol.

On doit faire les trous de remplacement dans les vignes labourées, ou dans celles qu'on ne labourera qu'après la taille. Les trous ou fosses doivent être grands, pour extraire toutes les racines des vieilles souches. Ils doivent être faits à l'avance, pour permettre à la terre de s'aérer et de s'assainir par le soleil et les gelées blanches du matin qui se produisent fréquemment en novembre. Puis, lorsque les feuilles sont tombées aux racinés des pépinières, il faut les mettre en place.

Nous recommandons dans notre région, dont les printemps et les étés sont souvent secs comme cette année, de planter les racinés en novembre avant les grands froids ; mais en ayant la précaution de les butter fortement, ce que négligent de faire beaucoup d'ouvriers agricoles, souvent même malgré les recommandations des propriétaires ou des régisseurs. On se plaint quelquefois des mauvaises reprises de racinés mis en place à la fin de l'automne, parce qu'ils ont été détériorés par quelques journées d'hiver. Lorsque les plants sont fortement buttés, ils résistent au froid.

La mauvaise réussite des plantations provient aussi de l'état des racinés qui ont souffert, depuis leur enlèvement des pépinières. Surtout si on s'adresse à des intermédiaires qui se disent pépiniéristes sans posséder de pépinières. Ces *courtiers* en plants et racinés de vignes feraient mieux de faire expédier directement des pépiniéristes fournisseurs, à leurs clients viticulteurs, que de les recevoir chez eux où ils restent quelquefois des mois entiers dans du sable.

Cette année, on s'est beaucoup plaint de la mauvaise reprise des racinés. Nous en avons fait l'expérience nous-mêmes malgré le buttage à la plantation qui était faite dans de bonnes conditions. Les M. 420 A. ont manqué dans certains envois, jusqu'au 70 %. Ce sont des racinés qui avaient dû souffrir. Pourtant nous les avions pris chez de véritables pépiniéristes. Il est vrai avec un peu de retard, en février ou mars. Il peut se faire que ces pépiniéristes aient épuisé leurs propres racinés et que ceux reçus de leurs confrères soient trop restés dans le sable ou aient voyagé pendant les grands froids.

Production, stocks et consommation des vins en 1932-1933.

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION DE 1932	STOCKS AU 1er OCTOBRE chez les marchands en gros		AU 1er OCTOBRE 1933	
		1933	1932	SORTIES	CONSOMMATION
Ain	375.902	43.021	40.359	86.932	315.496
Aisne	20.775	54.549	51.599	18.111	328.278
Allier	207.789	69.985	79.082	102.867	605.246
Alpes (Basses-)	71.284	7.104	6.948	7.586	64.130
Alpes (Hautes-)	48.926	12.170	10.231	8.975	103.092
Alpes-Maritimes	104.697	53.328	47.114	11.172	606.360
Ardèche	745.805	35.831	30.576	325.823	310.803
Ardennes	153	31.257	31.794	»	168.647
Ariège	109.681	9.739	9.881	6.347	160.086
Aube	107.358	64.750	61.280	40.530	418.038
Aude	7.004.416	176.286	102.239	5.186.673	598.872
Aveyron	337 497	25.984	25.976	35.122	424.206
Bouches-du-Rhône	1.188.387	143.794	129 517	964.302	1.145.206
Calvados	»	11.081	47.885	»	155.066
Cantal	2.679	21.575	24.603	211	287.105
Charente	975.620	35.941	36.916	312.842	373.847
Charente-Inférieure	1.305 719	64.845	59.436	603.190	446.282
Cher	150.477	47.035	48.422	46.982	371 949
Corrèze	45.943	28.166	23.665	8.343	295.539
Côte-d'Or	291.988	404.748	370.089	136.529	576.911
Côtes-du-Nord	»	32.515	30.907	»	163.835
Creuse	»	29.846	30.647	»	330.697
Dordogne	860.855	55.897	39.360	302.736	372 379
Doubs	5.319	65.714	71.190	73	489.706
Drôme	376.443	26.656	25.420	146.658	161.203
Eure	38	15.087	16.368	20	117.065
Eure-et-Loir	869	40.310	43.006	236	251.313
Finistère	»	107.111	105.630	»	603.088
Gard	4.209.273	129.375	77.506	2.705.606	567.654
Garonne (Haute-)	898.230	53 794	52.004	174.645	641.390
Gers	1.180.732	31.227	30.079	474.301	166.222
Gironde	3.826.062	1.005.425	1.088.875	2.564.260	1.707.696
Hérault	12.616.306	554.520	479.201	6.571.015	866.429
Ille-et-Vilaine	34	36.885	33.887	»	176.472
Indre	200.006	25.963	23.338	76.042	264.685
Indre-et-Loire	641.788	89.269	84.926	421.210	472.190
Isère	639.861	77.131	68.606	151.437	612.100
Jura	107.216	44.087	50.107	36.750	299.905
Landes	341.968	22.671	20.920	146.585	271.734
Loir-et-Cher	608.713	58.665	40.458	506.843	292.990
Loire	297.526	151.081	160.418	78.822	1.238.878
Loire (Haute-)	49.622	42.229	43.498	3.358	451.012
Loire-Inférieure	848.346	105.641	107.336	299.200	971.318
Loiret	178 893	85.273	82.970	129.044	479.285

Marne	313.071	1.271.902	1.266.615	200.357	1.124.521
Marne (Haute-)	21.987	34.660	39.812	3.966	274.096
Mayenne	651	13.422	11.784	90	39.955
Meurthe-et-Moselle	46.903	135.019	145.791	9.062	854.089
Meuse	8.886	42.328	50.109	4.205	370.645
Morbihan	4.449	38.059	38.100	825	187.297
Moselle	28.356	48.907	47.417	7.013	256.975
Nièvre	58.898	55.720	57.158	21.901	397.175
Nord	»	279.499	263.107	»	880.081
Oise	»	45.504	44.862	»	277.949
Orne	»	14.585	15 500	»	52.928
Pas-de-Calais	»	93.485	87.138	»	401.587
Puy-de-Dôme	301.964	82.134	83.914	88.288	761.102
Pyrénées (Basses-)	191.209	64 123	66.763	64.892	550.597
Pyrénées (Hautes-)	132.175	19.819	19.191	5.786	212.168
Pyrénées-Orientales	4.075.910	156.581	138.116	2.518.964	447.311
Rhin (Bas-)	394.591	92 972	94.231	105.011	272.969
Rhin (Haut-)	490.560	85.576	94.412	230.809	441.603
Rhône	711 654	363.240	369.221	457.841	1.837.937
Saône (Haute-)	15.085	53.846	57.920	699	434.964
Saône-et-Loire	845.258	204.284	188.253	488.514	742.652
Sarthe	34 060	23.270	21.467	14.303	147.297
Savoie	350 490	43.788	37.031	91.230	316.283
Savoie (Haute-)	79.109	48.058	41.487	15.094	234.380
Direction de la Seine	»	1.598.407	1.562.556	»	6.239.927
Direction des droits d'entrée	»	857.609	858.180	»	3.265.828
Seine-Inférieure	»	193.955	161.325	»	902.492
Seine-et-Marne	7.303	82.300	84.179	430	492.000
Seine-et-Oise	2.715	169.194	170.852	498	1.001.702
Sèvres (Deux-)	120.302	27.612	28.773	22.112	311.708
Somme	»	42.028	37.663	»	250.822
Tarn	1.136.234	53.878	37.658	462.081	401.324
Tarn-et-Garonne	588.723	13.586	15.810	108.565	156.176
Var	2.206.140	65.398	69.986	1.677.020	607.548
Vaucluse	1.147.311	77.583	41.014	804.077	205.918
Vendée	629.556	24.517	21.797	160.537	226.518
Vienne	444.951	27.121	25.332	179.328	252.654
Vienne (Haute-)	3.041	51.376	63.246	272	523.175
Vosges	12.708	81.894	93.782	423	513.183
Yonne	189.478	62.084	54.480	115.624	306.451
Totaux pour la France	47.457.916	11.185.294	10.842.078	31.211.368	48.001.920
Alger	6.593.954	278.577	392.100	7.765.743	391.520
Constantine	1.429.295	22.531	31.580	1.693.399	182.270
Oran	7.833.420	1.119.113	981.627	8.122.234	361.837
Territoires du Sud	»	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	18.656.669	1.420.221	1.405.307	17.581.376	935.627
Totaux	66.114.585	12.605.515	12.247.385	48.792.746	48.938.547

Parmi les racinés qui ont repris, un certain nombre sont restés malingres. C'est une perte de temps et d'argent. On n'a pas besoin de cela au vignoble en ce moment. Si les mécomptes de cette année se reproduisaient, on obligerait les propriétaires viticulteurs à produire leurs racinés eux-mêmes.

Les dernières pluies ont détérioré les raisins blancs qui n'avaient pas encore été vendangés. Les clairettes qui donnent des vins blancs secs supérieurs, lorsqu'on les vendange au milieu d'octobre, ont été envahies par la Pourriture grise très rapidement à la suite des pluies fréquentes et abondantes des premiers jours de ce mois. On les a vendangées à la hâte ; malgré cela, il y a eu des pertes.

En ce moment, on coupe les raisins Servants à peau épaisse qu'on expédie comme raisins de table. C'est la seule qualité qui ait résisté aux pluies et à l'humidité. Ils sont très beaux et excellents. La cueillette des olives vertes pour la confiserie est terminée. Elle a été courte cette année parce qu'il n'y avait pas de fruits. La verdale a été achetée à 200 fr. et la luque à 400 fr. les 100 kg.

A la cave. — On a dû déjà séparer le vin de pression de ses grosses lies, pour le mélanger au vin de goutte. Il faudra, aussitôt que le vent du nord froid soufflera et qu'il persistera pendant quelques jours, procéder au premier soutirage et loger le vin dans des cuves verrées ou mieux encore, dans des foudres en bon état. Le vin se bonifie plus vite dans le bois que dans le ciment.

Avoir soin de faire brûler du soufre, dans toutes les futailles vides, si on veut les conserver en bon état. Souvent, le vin est défectueux, parce qu'on le loge dans des récipients détériorés. Il faut environ tous les deux mois faire brûler du soufre dans les foudres vides et mécher les futailles.

Filtrer les fonds de vin après les soutirages au lieu de les laisser reposer dans des fûts où ils prennent le goût de lie.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles continuent à être fréquentés par les viticulteurs qui, après les décuvaisons et les pressurages, prennent quelques jours de loisirs. Ils tiennent à aller à la ville, les jours de marchés vinicoles, pour se renseigner sur l'ensemble de la récolte, afin d'avoir une base de prix, en attendant que les déclarations de récolte soient connues.

Des renseignements recueillis dans les divers marchés des villes du Midi, il se confirme que la récolte a été au-dessous de la moyenne. Dans beaucoup de localités, elle ne dépassera pas la moitié.

Malgré ces renseignements, le commerce extérieur hésite à se lancer dans les achats. Il recherche les bonnes affaires, c'est-à-dire les propriétaires qui ont un besoin pressant d'argent ou ceux qui ont des vins très ordinaires, même douteux, qu'ils ne veulent pas garder. En un mot, beaucoup de négociants qui se rendent sur les marchés veulent des vins bon marché et ne recherchent pas trop la qualité en ce moment. Ce sont toujours ces vins douteux faits avec des raisins vendangés dans l'eau qui portent préjudice dès le début de campagne aux beaux vins qui sont la grosse majorité dans le Midi cette année.

Les beaux vins de 10° sont nombreux. Il y en a de 11 et 12° avec belle couleur brillante. Le dépouillement s'est bien fait, à la suite de quelques journées de vent du nord sec et frais.

Il n'y aura certainement pas de blocage cette année ; mais une surveillance active s'impose pour diriger les mauvais vins à la chaudière, au lieu de les laisser traiter avec des produits chimiques plus ou moins licites. — E. F.

La vendange en Champagne. — La vendange est terminée en Champagne ; elle a eu lieu dans des conditions uniques. Ainsi se clôture une année viticole qui marquera parmi les plus exceptionnelles.

Un été admirablement beau et extraordinairement sec a favorisé les raisins. Quelques légères pluies bienfaisantes et de courte durée sont tombées quinze jours avant la cueillette. Le soleil a achevé cette préparation remarquable qui fera du 1933 un très grand vin millésimé.

Depuis que le temps magnifique de la Pentecôte avait été suivi d'une quinzaine trop froide qui coïncida avec la floraison, on savait que l'abondance de raisins serait très moyenne.

Evidemment, le temps qui a suivi n'a rien pu changer à cela, si favorable qu'il fût.

La récolte a surpris malgré tout par le mince rendement de la cueillette. L'équilibre des éléments constitutifs du vin réalise l'idéal.

Quantité très moyenne, qualité remarquable, telles sont les caractéristiques du 1933 en Champagne. — E. H.

Inauguration d'une plaque commémorative en l'honneur de M. Ulysse Gayon à Bouëx (Charente). — Le dimanche 8 octobre dernier, la petite commune de Bouëx qui est presque une banlieue d'Angoulême, a fait l'apothéose d'un de ses fils en inaugurant en son honneur une plaque commémorative qu'elle a fait apposer sur sa maison natale.

Sur une belle pierre dure de Chazelles, où est fixé le bronze d'Ulysse Gayon, offert par l'Amicale des Deux-Charentes de Bordeaux, œuvre du sculpteur Leroux-Vennenot, est gravé :

Ici est né le 3 mai 1845
Jean-Ulysse Gayon
Doyen de la Faculté de Bordeaux
Inventeur de la bouillie bordelaise
Bienfaiteur de la Viticulture.

A 10 heures 1/2 arrivent de Bordeaux une importante délégation de l'Amicale des Deux-Charentes, Mme Gayon, ses enfants et petits-enfants, des amis de la famille, et une nombreuse assistance de la localité.

A 11 heures 1/2, le voile tombe et M. le maire, après avoir fait l'apologie de l'illustre disparu, remercie tous ceux qui ont contribué à l'apposition de cette plaque et après avoir présenté les hommages de la commune à Mme Gayon et sa famille, il cite en exemple le nom de M. Ulysse Gayon aux enfants des écoles, qui sont venus sous la conduite de leur professeur.

M. Prioton, directeur des services agricoles, délégué par M. le préfet de la Charente, retrace la vie de l'éminent universitaire au Lycée d'Angoulême, à l'Institut Pasteur, à la chaire de Chimie de la Faculté des Sciences de Bordeaux, où en collaboration avec le botaniste Millardet il découvre le remède contre les maladies cryptogamiques de la vigne.

M. le docteur Dausse, fondateur de l'Amicale, ami de la famille, exalte les qualités de l'homme dont le souvenir revit dans toutes les mémoires.

La cérémonie est suivie d'un banquet qui réunit autour de tables bien servies, par M. Bardy, aidé de M. Ferraut, traiteur à Ruelle, un nombre imposant de convives.

La chère fut bonne, arrosée copieusement de vins vieux exquis offerts par l'Amicale, et d'une vieille eau-de-vie du terroir qui ne cédait en rien, ni en couleur ni en goût au délicieux Cognac, offerte par le père de M. le maire : M. Aufort.

Au dessert, M. Martin, secrétaire général de l'Amicale, présente les excuses du président, M. le professeur Bégouen, retenu à Paris par un congrès de Chirurgie, puis il lit une lettre élogieuse de M. Max Nadaud, président d'honneur, où il exprime ses vifs regrets de ne pouvoir être des nôtres, ce qui ne l'empêche pas d'y être de pensée et de cœur.

L'éminent avocat rappelle de doux souvenirs et les moments agréables qu'il passa en compagnie de M. Gayon, au moment où, tout jeune, il fut nommé secrétaire de l'Amicale.

Parlant au nom de la viticulture, un agriculteur de Bouëx met en relief les populations charentaises qui tirent de précieux avantages d'une découverte, sans savoir, la plupart, quelle est l'œuvre d'un éminent compatriote ; il exprime la fierté de sa commune d'avoir vu naître « un sauveur » et fait à cette élite de notabilités, venue de si loin pour célébrer la mémoire d'un illustre compatriote, le plus chaleureux accueil.

Il fait allusion au désintéressement du savant qui aurait pu tirer de sa découverte d'abondants bénéfices, et qui s'est contenté de l'intime satisfaction d'avoir servi la science et son pays. Il termine en disant :

« La Charente lui en a-t-elle été reconnaissante ? »

A son tour et au nom de la famille, M. Ribéreau, avocat, petit-fils du savant, remercie tous ceux qui ont contribué au succès de cette manifestation de reconnaissance, il est très sensible aux marques de sympathie et au chaleureux accueil qu'il a reçu à Bouëx et se défend, avec modestie, de vouloir exalter les qualités de son grand-père.

De vifs applaudissement accueillent ces paroles. Les heures passent vite, et l'ombre du soir invite les voyageurs, qui garderont de cette journée un souvenir mémorable, à prendre le chemin du retour. — Emile Demay.

A propos des replantations. — La *Dépêche algérienne* a publié la note suivante :

L'article 3 de la loi du 13 juillet 1933, qui a interdit pendant cinq ans toute plantation de vignes à ceux qui possèdent déjà au moins trois hectares, admet cependant la reconstitution du vignoble après assolement. Mais il déclare que cet assolement ne doit pas remonter à une date antérieure au 1er octobre 1931.

Cette dernière restriction est particulièrement sévère et elle peut atteindre injustement des propriétaires qui avaient dû arracher leurs vignes phylloxérées et qui comptaient sur un droit qu'ils considéraient comme acquis pour reconstituer plus tard leur vignoble.

Afin de faire préciser par l'Administration la manière dont elle entendait interpréter cette disposition, M. Mallarmé lui a soumis le cas d'un vignoble qui avait été arraché à la suite du Phylloxéra, puis constitué en pépinière. Voici la réponse de la Direction générale des Contributions indirectes :

« Paris, le 29 septembre 1933.

« Monsieur le ministre,

« Vous avez bien voulu demander si un viticulteur, dont le vignoble excède trois hectares, peut être autorisé à reconstituer une parcelle complantée en vignes pendant très longtemps, mais qui avait dû être arrachée à la suite des attaques du Phylloxéra.

« J'ai l'honneur de vous faire connaître que pendant une période de cinq années, comptée du 1er août 1932, la loi du 8 juillet dernier interdit toutes plantations ou tous compléments de plantations autres que ceux nécessaires pour assurer l'entretien du vignoble sur une surface égale à l'intérieur d'une même exploitation. Est considérée comme entretien, la reconstitution du vignoble après assolement ne remontant pas à une date antérieure au 1er octobre 1931, à condition que les vignes ainsi arrachées n'aient pas été compensées par des vignes partiellement plantées sur la même propriété.

« En vertu de ce texte, la question posée doit être résolue par la négative si, comme il est probable, les vignes ont été arrachées avant le 1er octobre 1931.

« Veuillez agréer, etc... »

L'Exposition générale annuelle des Vins de Bourgogne - 18 et 19 novembre 1933. — Nous rappelons que la 70e Exposition générale annuelle des Vins de Bourgogne, organisée par le Comité d'Agriculture de l'Arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, aura lieu à Beaune les 18 et 19 novembre 1933, jour de la vente des Vins des Hospices.

Elle revêtira cette année un éclat tout particulier du fait de la qualité des vins nouveaux et du faste particulier donné aux Fêtes Vinicoles de Beaune.

Dès à présent, les premiers vins sortis des pressoirs possèdent un degré, une couleur et un bouquet exceptionnels. Peut-être ne le céderont-ils en rien aux années 1928 et 1929 que l'on aura l'occasion de déguster à l'Exposition générale.

A l'issue de l'Exposition et de la vente des Vins des Hospices, aura lieu, le 18 novembre au soir, un grand banquet bourguignon où les gastronomes pourront avec le mets qui lui convient apprécier chacun de nos crus.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 135 fr. et au dessus ; 10°, 170 fr. et au dessus ; Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au dessus ; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus ; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr. ; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr. ; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 150 à 225 fr. Vins blancs de Blois, 125 à 200 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 600 à 650 fr. ; Gros plants 1932, 150 fr. la barrique de 228 litres. Muscadet 1933, 550 à 650 fr. Gros plants 1933, 225 à 300 fr.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 9 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 10 fr. 50 à 11 fr. 50. Vins nouveaux, pas de cote.

MIDI. — *Nîmes (23 octobre 1933).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 78 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 95 à 105 fr. ; Costières, 10°5 à 11°, de 110 à 120 fr. ; 11°5 à 12°, 135 à 150 fr. ; Rosé, 9 à 11°, 90 à 110 fr. Trois-six B. G., 480 à 490 fr. ; trois-six de marc, 460 à 465 fr. Eau-de-vie de marc, 450 à 455 fr.

Montpellier (24 octobre). — Vins rouges 1933, de 9 fr. » à 10 fr. ; Rosé, 10 fr., Esprit de vin à 86°, 480 fr. ; Marc à 86°, 460 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 450 à 455 fr.

Béziers (23 octobre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (22 octobre). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Perpignan (21 octobre). — Vins de 9 à 12°, de 10 fr. » à 12 fr. » le degré. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (21 octobre). — De 8°5 à 11°, de 9 fr. à 11 fr. le degré.

Narbonne (20 octobre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 121 fr. le quintal, orges, 66 fr. à 68 fr.; escourgeons, 65 fr. à 66 fr.; maïs, 83 fr. » à 90 fr. »; seigle, 63 fr. » à 66 fr. »; sarrasin, 71 fr. à 73 fr.; avoines, 43 fr. » à 54 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 31 à 34 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 45 à 55 fr.; sterling, 32 à 40 fr.; Rosa, 60 à 70 fr.; nouvelles d'Algérie, de 150 à 200 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 209 fr. 50 à 210 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 36 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 8 fr. 50 à 13 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 150 fr. 100 kgs; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 45 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 150 à 250 fr. — Poires de choix, 400 à 1.000 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes choix, 250 à 600. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Raisin du Midi blanc, 200 à 700 fr.; Muscat, de 300 à 500 fr. — Noix, de 250 à 470 fr. — Figues, 250 à 400 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Marrons, 150 à 250 fr. — Haricots verts, de 150 à 600 fr. — Artichauts, 60 à 190 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 20 à 120 fr. le cent. — Carottes, de 105 à 175 fr. — Endives, de 180 à 250 fr. — Salsifis, de 125 à 160 fr. les 100 bottes. — Tomates, de 160 à 180 fr. — Aubergines, 40 à 70 fr. le cent, — Courgettes, 35 à 40 fr. le cent.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Encore une mauvaise semaine pour la Bourse influencée à la fois par le coup de théâtre allemand de Genève, l'opposition des « parties prenantes » du budget au projet de redressement financier et la forte reprise des devises anglo-saxonnes.

Le fond de la baisse, dû à la conjonction de ces trois événements défavorables, semble toutefois être atteint dès maintenant et les niveaux actuels peuvent servir de base à de nouvelles opérations fructueuses pour les capitalistes capables de faire preuve de réflexion, de décision et de patience.

La cause de la faiblese du marché est, en effet, d'ordre essentiellement politique et budgétaire. Elle ne peut donc éternellement peser sur les cours qui trouvent, d'autre part, un sérieux élément de résistance dans la constante amélioration de la conjoncture économique.

Le coup de tête germanique n'empêche pas la terre de tourner, pas plus qu'il ne s'opposera à la reprise lente mais sûre de l'activité des affaires. Notre déficit budgétaire est grave, certes, mais la maladie n'est pas mortelle et, d'une manière ou d'une autre, nous parviendrons bien à équilibrer les dépenses publiques et les recettes fiscales. C'est une question de volonté. Enfin la prochaine stabilisation de la livre et du dollar supprimera un élément de trouble et d'irrégularité qu'il serait vain de dissimuler.

Nous traversons donc une série d'épreuves qui influencent passagèrement la cote mais qui n'enlèvent rien à la qualité intrinsèque des valeurs. Il faut, par conséquent, profiter de l'éclipse actuelle pour acheter des titres d'avenir sans se préoccuper des contingences quotidiennes.

Comme je le disais encore, il n'y a pas bien longtemps, l'art de réussir à la Bourse consiste à bien placer son argent, et à laisser le temps faire son œuvre. Le moment n'a jamais été aussi opportun pour réaliser cette proposition et j'incite vivement mes lecteurs à se décider avant la reprise des cours.

Sans se lancer dans la spéculation, il y a, dans la cote, suffisamment de titres d'excellente qualité pour contenter les plus difficiles amateurs de rendements fructueux et de plus-values honnêtes. Dans cet ordre d'idées, je signale à nouveau la stabilité remarquable des bénéfices obtenus et des dividendes distribués par les entreprises qui ont l'exceptionnel avantage de travailler pour la Défense nationale.

L'Etat, comme chacun sait, est un excellent client et cela explique la faveur dont bénéficient malgré la crise, des affaires comme le Creusot, la Hotchkiss, les moteurs Gnome, vedettes bien connues du public et des entreprises de moindre envergure comme les Etablissements Sulitzer Frères et la Société Ariel qui constituent également des valeurs de tout premier ordre tant par leur valeur intrinsèque que par leurs perspectives d'avenir.

Bourse de Londres

A l'inverse de ce qui se passe à Paris, la fermeté reste la note dominante du Stock Exchange. La balance du commerce extérieur s'améliore de mois en mois, ainsi que les recettes budgétaires, tandis que le chiffre des chômeurs diminue. Tous les groupes participent à l'optimisme général et on termine sur une note satisfaisante malgré le redressement de la livre et du dollar.

Les valeurs les plus fermes ont été les industrielles, les valeurs de Mines d'or, les Mines métalliques et les pétroles.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

Entrepositaire lyonnais. — Shell à 214). — L'élévation des prix de vente du pétrole américain au-dessus de 1 dollar le baril aurait dû profiter aux valeurs du groupe. Tous les titres de ce compartiment sont plutôt indécis en raison des projets gouvernementaux.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

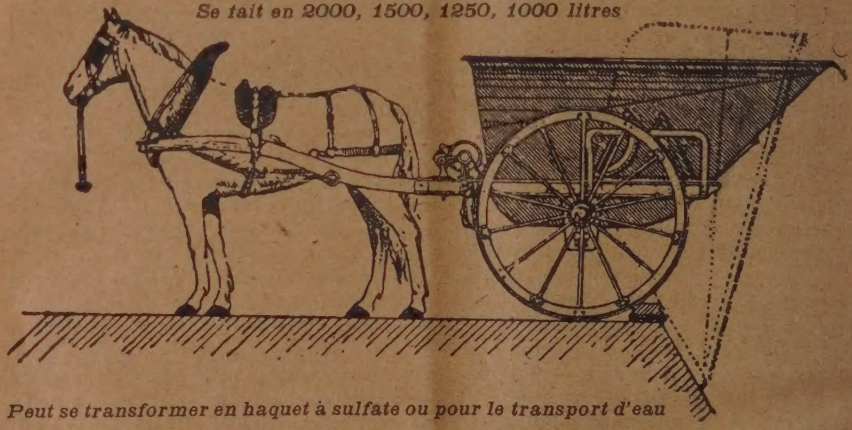
Ateliers de Constructions F. ROBERT

Ingénieur Constructeur breveté S. G. D. G.

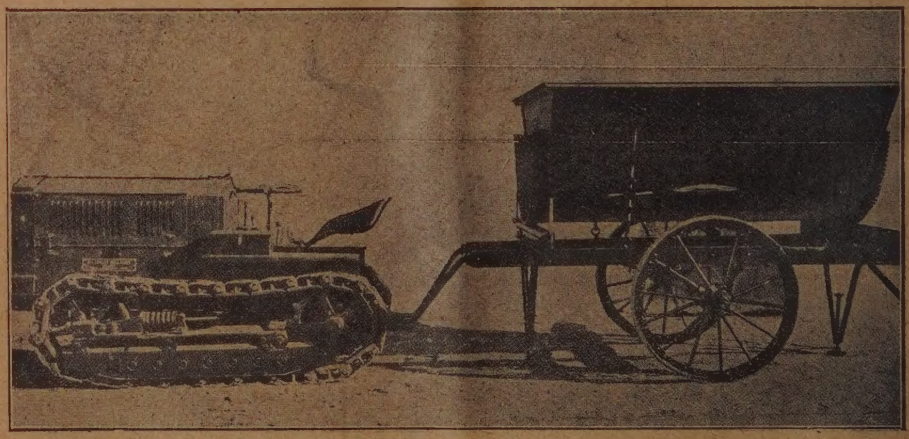
ALGER - 12, Rue Elie de Beaumont, 12 - ALGER

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE : P. COUGET, OLONZAC (HÉRAULT)

Tombereau à vendanges à basculement mécanique. Système F. Robert brevete S.G.D.G.
Se fait en 2000, 1500, 1250, 1000 litres



Peut se transformer en haquet à sulfate ou pour le transport d'eau



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques
Système F. Robert breveté S.G.D.G. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres.
En enlevant la benne et la remplaçant par un platelage en bois on a une remorque pour tous usages.